

Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

FAQ – A.R. du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

En vigueur à partir du :
07/02/2013

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
	Le Directeur Transformation-Distribution Vicky Lefevre	Le Directeur général Herman Diricks
Signé E. Ngonlong Ekendé Date : 30/01/2013	Signé V. Lefevre Date : 30/01/2013	Signé H. Diricks Date : 04/02/2013

Historique

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du :
FAQ A.R. du 10/11/2005 Version I	Première version du document		09-03-2006
FAQ A.R. du 10/11/2005 Version II	Corrections relatives à la nouvelle législation	Corrections relatives à la nouvelle législation	

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

Définitions

1. Qu'entend-on par commerce de détail ?

La manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective (par exemple : écoles, maisons de repos), les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.

Dispositions générales

Divers

2. Les viandes et le poisson peuvent-ils être vendus dans des automates ?

Oui, à condition qu'ils soient préemballés et étiquetés de manière complète et qu'il soit satisfait à toutes les exigences en matière d'hygiène (maintien de la température, à l'abri de la lumière du soleil,…).

3. Doit-il y avoir des lavabos séparés pour le lavage des mains, pour le lavage des denrées et pour le nettoyage du matériel?

Il doit y avoir un nombre suffisant de lavabos, cela signifie :

- un lavabo pour le lavage des mains dans la proximité immédiate des toilettes, équipé d'eau chaude et froide courante (ou avec mitigeur eau chaude/froide)

- dans les locaux de vente (ou les véhicules pour le commerce ambulant) où des denrées alimentaires d'origine animale non emballées sont manipulées (ou dans la proximité immédiate : p. ex. couloir ou sas): il faut qu'il y ait au minimum 1 lavabo équipé d'eau chaude et froide courante (ou avec mitigeur eau chaude/froide) pour le lavage des mains
- dans les locaux où sont uniquement manipulées des denrées alimentaires préemballées, la présence d'un lavabo pour le lavage des mains n'est pas requise
- dans les ateliers il est conseillé : un lavabo équipé d'eau chaude et froide courante (ou avec mitigeur eau chaude/froide) pour le lavage des mains, un lavabo équipé d'eau chaude et froide courante (ou avec mitigeur eu chaude/froide) pour les denrées et un lavabo équipé d'eau chaude et froide courante (ou avec mitigeur eu chaude/froide) pour le nettoyage des outils. Le nombre de lavabos nécessaires dépend de la taille de l'entreprise (nombre de personnel, taille de production), mais il faut qu'il y ait au minimum 2 lavabos. Dans une entreprise avec p. ex. uniquement 2 personnes, dans l'atelier le même lavabo peut être utilisé à plusieurs fins à condition que les mesures nécessaires soient prises pour éviter la contamination (nettoyage et désinfection entre les différentes activités). Dans une grande entreprise où différentes activités se déroulent quasiment en continu, le nombre de lavabos doit être adapté.

4. Les lavabos pour le lavage des mains, doivent-ils être équipés de robinets qui ne peuvent pas être manipulés à la main?

Les lavabos pour le lavage des mains doivent être équipés de robinets qui ne peuvent pas être manipulés à la main. Si ce n'est pas le cas, à l'occasion du remplacement des robinets actuels (usure, cassure) il faut installer des robinets qui ne peuvent pas être manipulés à la main. Les nouvelles entreprises doivent installer dès le départ des robinets qui ne peuvent pas être manipulés à la main.

Nettoyage et désinfection

5. Est-ce qu'on peut utiliser l'eau de javel (sans numéro d'autorisation) du supermarché comme biocide?

En principe, uniquement les biocides autorisés pour l'usage dans le secteur alimentaire peuvent être utilisés. Mais, vu que l'eau de javel du commerce est autorisée pour la désinfection dans le cadre de l'ESB, on l'autorise également pour la désinfection générale, à condition que le mode d'emploi soit respecté et que les surfaces soient bien rincées avec de l'eau potable après la désinfection.
Pour la désinfection du matériel dans le cadre de l'ESB, les concentrations mentionnées ci-dessous sont d'application :

- Eau de Javel 12° du commerce : 520 ml solution + 480 ml eau
- Eau de Javel concentrée 47°- 50° : 150 ml solution + 850 ml eau.

Traçabilité

6. Registre d'entrée : est-ce que toutes les denrées qui entrent doivent être introduites dans le registre d'entrée ?

Oui.

7. Est-ce que le registre d'entrée (ou de sortie) doit être un registre écrit ou un système informatisé ?

On peut choisir. Le registre d'entrée (ou de sortie) doit contenir toutes les données nécessaires mais le modèle n'est pas déterminé : un classement chronologique des bons de livraison dans un classeur, un registre écrit, un système informatisé,...

8. Le registre d'entrée : quelles données doit-il contenir ?

- la nature et l'identification (dénomination générale et spécifique ; exemples : viande de porc - lardons / frites surgelées - nom commercial)
- la quantité du produit (nombre de boîtes, nombre de pièces, nombre de kg, nombre de litres,…)
- la date de réception
- l'identification de l'unité d'établissement qui livre le produit
- le cas échéant, le numéro de série du document d'accompagnement commercial

9. Si je vends uniquement au consommateur final, est-ce que je dois tenir un registre de sortie ?

Non. Un registre de sortie est uniquement obligatoire en cas de livraison à d'autres débits tels que l'horeca, des magasins, des écoles, les maisons de repos, les hôpitaux,...

10. Le registre de sortie : quelles données doit-il contenir ?

- la nature et l'identification (dénomination générale et spécifique)
- la quantité du produit (nombre de boîtes, nombre de pièces, nombre de kg, nombre de litres,...)
- la date d'envoi
- l'identification de l'unité d'établissement qui reçoit le produit
- le numéro de série du document d'accompagnement commercial

Gestion des déchets

11. A-t-on déjà déterminé d'autres substances que le bleu de méthylène pour la dénaturation des déchets animaux ?

Non, la Commission Européenne n'a pas encore déterminé d'autres substances. Le matériel de catégorie 1 doit toujours être dénaturé au bleu de méthylène. Les autres sous-produits animaux ne doivent provisoirement pas encore être dénaturés.

12. Les restaurants et cuisines de collectivité des écoles et maisons de repos doivent-ils entreposer les déchets animaux en tant que matériel de catégorie 3 ?

Non, les déchets de cuisine (y compris les restes de viandes et poisson) de l'horeca et des cuisines de collectivité ne doivent pas être entreposés ou enlevés en tant que matériel de catégorie 3. Ce n'est d'application que pour les boucheries, débits de poisson et épiceries où des viandes et du poisson sont vendus.

13. Un boucher qui enlève du matériel de catégorie 1 doit-il prévoir des récipients séparés pour l'entreposage de matériel des catégories 1 et 2 ?

Non, une boucherie qui enlève du matériel de catégorie 1 (MRS) doit considérer tous les sous-produits animaux comme du matériel de catégorie 1.

Produits

14. A quelle température faut-il conserver les mollusque bivalves vivants (moules, huîtres,...) ?

A une température et d'une manière n'ayant aucun effet négatif sur la sécurité alimentaire et sur leur survie. On peut utiliser comme modèle une température maximale de 10°C. En tout cas, les prescriptions en matière de température doivent être mentionnées sur l'emballage et doivent être respectées. Ces animaux ne peuvent toutefois pas être soumis à des fluctuations brutales de température étant donné que cela a un effet néfaste sur leur viabilité.

15. A quelle température faut-il maintenir les poissons vivants en aquarium ?

A une température et d'une manière n'ayant aucun effet négatif sur la sécurité alimentaire et sur leur survie. On peut utiliser comme modèle une température de 4,0°C à 7,0°C. Ces animaux ne peuvent toutefois pas être soumis à des fluctuations brutales de températures étant donné que cela a un effet néfaste sur leur viabilité.

16. Quels produits de viandes et produits de la pêche transformés peut-on conserver à température ambiante ?

Tous les produits ayant été soumis à un traitement de conservation (stérilisation, séchage) assurant une stabilité microbiologique. Tous les produits dont l'emballage mentionne qu'ils peuvent être conservés à température ambiante. Quelques exemples: conserves de viandes, produits entièrement séchés (morue séchée, saucisse sèche).

17. L'utilisation d'un véhicule frigorifique est-elle obligatoire pour le transport de viandes ou de poisson par un détaillant ?

Non. Le transport doit se dérouler dans de bonnes conditions d'hygiène et la température exigée doit être respectée. Cela peut se faire au moyen d'un véhicule frigorifique, d'un véhicule personnel pourvu de glacières ou autres récipients assurant le maintient de la température.

18. Un boucher peut-il vendre du haché de poulet préemballé sans la prescription spécifique d'étiquetage « Bien cuire avant consommation »?

Oui. Depuis le 01/01/2010, la viande hachée de volaille et les préparations de viande de volaille qui sont destinées à être consommées cuites sont soumises aux mêmes critères microbiologiques que les viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées crues de sorte que la mention obligatoire d'étiquetage « Bien cuire avant consommation » n'est plus d'application.

19. Un boucher peut-il produire et vendre du haché de cheval ?

Oui.

20. Un centre de distribution pour supermarchés ou épiceries peut-il collecter, auprès de ces magasins, des viandes et du poisson préemballés dont la date limite de consommation a expiré afin de faire enlever les déchets depuis un emplacement central par un collecteur de catégorie 3 enregistré ?

Oui, à condition que le centre de distribution soit enregistré en tant que collecteur de matériel de catégorie 3.

21. Un contrôle visuel pour la détection et l'enlèvement de parasites visibles doit être effectué aussi bien dans les restaurants, débits de poisson et autres points de vente où du poisson est manipulé et transformé (principalement par filetage). Entend-t-on par là « des vers » ?

Oui.

Débits de viandes

22. La colonne vertébrale de bovins de **plus de 30 mois** provenant d'abattages privés peut-elle encore être enlevée dans des boucheries disposant à cet effet d'une autorisation spéciale ?

Oui.

23. Est-ce que la tartrazine peut encore être utilisée pour la dénaturation de matériel de catégorie 1, éventuellement mélangée avec le bleu de méthylène ?

Non. Parce que ce colorant jaune (tartrazine) était insuffisamment visible, on a décidé de passer au bleu de méthylène. Ceci est plus visible et le colorant bleu indique clairement qu'il s'agit de matériel de catégorie 1. Si on recommence à utiliser le colorant jaune ou si on mélange le colorant jaune avec le bleu de méthylène, cela va créer des nuances de jaune et de bleu qui seront une source de confusion.

25. Est-ce qu'il faut tenir un registre d'entrée pour toutes les denrées ou uniquement pour les viandes?

Toutes les denrées doivent être introduites dans le registre d'entrée : viandes, épices, sauces, légumes,…

26. Un boucher (à la ferme) qui n'expose pas à la vente doit-il disposer d'un local de vente (par exemple un bovin a déjà été attribué, avant l'abattage, à un nombre limité de clients qui, après la découpe, viennent chercher ces viandes dans des paquets) ?

Non, dans de tels cas, un local frigorifique séparé doit être prévu pour l'entreposage de ces viandes.

27. Un boucher (à la ferme) qui achète ses viandes préemballées, auprès d'un établissement agréé et les vend préemballées, doit-il disposer d'un atelier ?

Non, s'il n'y a ni reconditionnement, ni découpe ou autre transformation, il ne faut pas disposer d'un atelier.

28. Un boucher peut-il encore utiliser un billot en bois ?

Oui, cela est encore autorisé pour des raisons ergonomiques à condition que ce billot soit bien entretenu et que les viandes ne restent pas dessus inutilement.

29. Doit-il y avoir des comptoirs séparés par type de denrées alimentaires: viandes fraîches, produits à base de viandes, fromage,…?

Si les denrées alimentaires sont exposées dans le même comptoir, des séparations adaptées doivent être placées dans le comptoir de sorte que tout contact entre les différentes denrées alimentaires ou le débordement de liquides soit impossible.

30. Doit-il y avoir un local frigorifique séparé pour l'entreposage des viandes ?

L'objectif est qu'il y ait un local frigorifique séparé pour l'entreposage des viandes. Si cela n'est pas possible (manque de place) les viandes peuvent être entreposées avec d'autres denrées alimentaires à condition que toutes les mesures nécessaires soient prises afin d'éviter toute contamination croisée: étagères séparées, récipients séparés, disposition adaptée, emballer les denrées alimentaires autant que possible.

31. Le récipient pour sous-produits animaux (déchets) peut-il se trouver dans la chambre froide ou le surgélateur?

Cela est toléré à condition que toutes les mesures nécessaires soient prises pour éviter la contamination : nettoyage et désinfection du récipient pour déchets après chaque enlèvement, aucun contact avec les denrées alimentaires, minimum 1 enlèvement toutes les 2 semaines pour les déchets frais. Dans les petites boucheries qui ne produisent pas beaucoup de déchets, les sous-produits d'origine animale peuvent être congelés et conservés jusqu'à ce qu'une quantité suffisante soit atteinte en vue de leur enlèvement.

32. Le hachoir peut-il encore se trouver dans le local de vente ?On peut faire du haché dans le local de vente à la demande du client, le haché préparé à l'avant doit être fabriqué dans l'atelier.

Débits de poisson

33. Doit-il y avoir des comptoirs séparés par type de denrées alimentaires: viandes fraîches, produits à base de viandes, fromage,...?

Si les denrées alimentaires sont exposées dans le même comptoir, des séparations adaptées doivent être placées dans le comptoir de sorte que tout contact entre les différentes denrées alimentaires ou le débordement de liquides soit impossible.

34. Doit-il y avoir un local frigorifique séparé pour l'entreposage du poisson ?

L'objectif est qu'il y ait un local frigorifique séparé pour l'entreposage du poisson. Si cela n'est pas possible (manque de place) le poisson peut être entreposé avec d'autres denrées alimentaires à condition que toutes les mesures nécessaires soient prises afin d'éviter toute contamination croisée : étagères séparées, récipients séparés, disposition adaptée, emballer les denrées alimentaires autant que possible.

Débits de denrées alimentaires

35. Qu'entend-on par débits de denrées alimentaires ?

Les magasins comme les supermarchés, les épiceries qui, en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale, vendent principalement des denrées alimentaires préemballées comme des viandes fraîches, des produits à base de viandes, des produits de la pêche frais,...

36. Peut-on vendre des viandes fraîches (crues) ou du poisson frais (cru) dans un débit de denrées alimentaires ?

Oui, à condition que ces produits soient achetés préemballés et vendus préemballés sans ouvrir l'emballage. Pour la vente de viandes fraîches et de poisson frais en vrac, il faut satisfaire aux conditions plus strictes applicables aux boucheries et poissonneries.

37. Un débit de denrées alimentaires peut-il vendre des produits à base de viande (charcuterie) et des produits de la pêche transformés (salade de thon, salade de crabe,...) en vrac ?

Oui, à condition que, sur les produits mis en vente, les informations nécessaires pour assurer la traçabilité et la sécurité de la chaîne alimentaire soient conservées. Cela couvre également les produits entamés. Cela peut se faire en conservant les étiquettes. Toutefois, un autre moyen qui permettrait d'aboutir au même résultat et de conserver toutes les informations pertinentes (nom du produit, date d'ouverture, numéro de lot, date limite de consommation, composition en ce qui concerne les allergènes, nom et numéro d'agrément du fabricant pour les produits délivrés par des producteurs agréés) pourrait également convenir.

38. Un débit de denrées alimentaires peut-il composer lui-même des plats préparés dans lesquels des viandes ou du poisson sont transformés comme des plats froids, du vol-au-vent, de la lasagne, de la salade de thon, de la salade de viande… ?

Oui, à condition qu.il dispose d'une infrastructure adaptée à cet effet (atelier, équipement nécessaire,...).

39. Un débit de denrées alimentaires peut-il vendre de l'américain préparé en vrac ?

Non, la vente de viandes crues en vrac en tant que telle est uniquement autorisée dans les débits de viandes. La vente d'américain préparé en vrac dans les débits de denrées alimentaires est uniquement autorisée pour la préparation de pains garnis et non pour la vente en tant que telle.

Commerce ambulant

41. Un commerce ambulant en viandes et/ou en poisson est-il obligé d'avoir un atelier ?

Oui. Cette obligation n'est pas d'application aux commerçants ambulants qui, après le marché, amènent leur véhicule dans une entreprise agréée pour le nettoyage et l'approvisionnement.

42. Peut-on également vendre des denrées alimentaires autres que des viandes (ou du poisson) (par exemple du fromage, des légumes,...) dans des points de vente automobiles ou équipements fixes pour le commerce ambulant ?

Oui, c'est possible mais il faut alors prendre les mêmes mesures que dans les autres débits de viandes et de poisson.

Ateliers annexés

43. Un débit de viandes ou de poisson doit-il disposer d'un atelier annexé ?

Oui, sauf si tous les produits sont achetés et vendus préemballés sans ouvrir l'emballage.

44. L'atelier de découpe doit-il être directement relié au local de vente.

Oui, sauf pour les commerces qui n'avaient pas de communication directe avant le 3/12/2005. S'il n'y a pas de communication directe (par exemple passage par l'extérieur, par la maison privée, atelier situé à une autre adresse), toutes les mesures nécessaires doivent être prises afin d'éviter la contamination.

45. Doit-il y avoir une séparation entre la zone froide et la zone pour préparations chaudes ?

Il doit y avoir une séparation spatiale ou temporelle. Si des préparations chaudes sont fabriquées, un système d'évacuation de la vapeur adéquat doit en tout cas être présent.

46. Un commerce de détail attenant à un établissement agréé doit-il disposer d'une autorisation séparée pour la partie commerce de détail ?

Oui. Le local de vente peut s'approvisionner dans l'établissement agréé, qui fait donc fonction d'atelier annexé, mais tout ce qui est entré dans le local de vente ne peut plus retourner à l'établissement agréé. Il faut donc disposer d'une autorisation pour tous les locaux qui sont uniquement utilisés pour le commerce de détail et qui ne relèvent pas de l'agrément.

Livraison entre débits

47. Qui peut livrer des viandes et des produits de la pêche à d'autres débits ?

Cette exception n'est provisoirement prévue que pour les débits de viandes et débits de poisson.

48. La livraison à l'horeca, aux écoles, maisons de repos,... est-elle également considérée comme livraison à d'autres débits ?

Oui.

49. Quelles sont les conditions pour la livraison à d'autres débits ?

- une quantité maximale de 30% (poids) de la production annuelle totale en denrées alimentaires d'origine animale (viandes, poisson) ou correspondant à maximum 30% du chiffre d'affaire peut être livrée à d'autres débits. Cela est calculé sur la production annuelle de l'année précédente. Les denrées alimentaires autres que celles d'origine animale ne sont pas comprises dans la production annuelle.
- la condition « un maximum de 800 kg peuvent être livrés par semaine à d'autres débits. Il s'agit d'une quantité absolue par semaine et non d'une quantité moyenne par semaine calculée sur base annuelle » n'est plus d'application.
- les débits approvisionnés sont exclusivement situés dans un rayon de 80 km.
- on doit disposer d'un registre des sorties.
- un document commercial d'accompagnement est exigé pour le transport.

50. La boucherie ou la poissonnerie d'une grande surface qui vend aux opérateurs indépendants (comme Makro), doit-elle disposer d'un agrément ?

Oui, sauf si elle n'assure que l'entreposage et le transport des denrées d'origine animale ou sauf si la vente à d'autres commerce de détails est locale, marginale et restreinte.

51. La préparation et le service de repas dans lesquels des viandes ou produits de la pêche sont transformés par des services de restauration ou des traiteurs, dans des salles de fête, lors de foires, dans des collectivités, pour consommation sur place, doivent-ils être considérés comme livraison entre débits ?

Non, cela est considéré comme livraison au consommateur final et ne relève donc pas du règlement local, marginal et limité.

52. Considère-t-on la préparation et la livraison de repas dans lesquels des viandes ou produits de la pêche sont transformés à des magasins comme livraison entre débits ?

Oui.

53. Les grossistes et les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces ne peuvent-ils livrer à d'autres débits que de façon locale, marginale et restreinte, en ce qui concerne les viandes et les produits de la pêche ?

- Non, ils ne tombent pas sous la règle "local, marginal et restreint"
- S'ils livrent à des établissements agréés, ils doivent eux-mêmes disposer d'un agrément
- Si, en ce qui concerne la viande, les produits de la pêche, les escargots, les cuisses de grenouilles,…, ils n'assurent que le transport et l'entreposage et qu'ils livrent uniquement au commerce de détail, ils ne doivent pas disposer d'un agrément mais ils doivent respecter des conditions de température plus contraignantes
- S'ils font plus que le transport et l'entreposage (p.ex. la découpe, le reconditionnement,…), ils doivent disposer d'un agrément pour les activités concernées

54. La règle « local, marginal et restreint » s'applique sur quels produits d'origine animale ?

- Sur tous les produits pour lesquels normalement un agrément CE est exigé dans le secteur transformation (donc pas dans le commerce de détail) : les viandes fraîches, les préparations de viandes, les viandes hachées, les produits à base de viande, les estomacs, vessies et boyaux traités, les graisses animales fondues, les cretons, les mollusques bivalves vivants, les produits de la pêche frais (frais ou transformés), les escargots, les cuisses de grenouilles, la gélatine, le collagène, les produits composés à partir de produits d'origine végétale et de

produits non-transformés d’origine animale (p. ex : pizzas fabriqué avec la viande hachée crue, plats préparés fabriqués avec du poisson cru,…).

- Attention : la fabrication de produits composés à partir de produits d’origine végétale et de produits transformés d’origine animale n’est pas soumise à l’agrément CE et ne tombe donc pas dans la règle « local, marginal et restreint » pour le commerce de détail. Les matières premières d’origine animale transformées doivent provenir d’un établissement agrée. Exemples : pizzas avec jambon cuit, sandwich à la salade de crabe, croquettes avec des crevettes cuites,...